

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。

正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。

また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

Coffee Mill Ceramic Slim

コーヒーミル・セラミックスリム

特 長

- 置く場所を取らないスリムなデザインのハンドミル。
- セラミック製臼ですので金属臭がなく、錆びません。切れ味が良く、磨耗しにくい特性を持っています。
- 臼部分を分解し、水洗いすることができます。
- 便利な目盛り付きなので、挽いた量が一目で分かります。

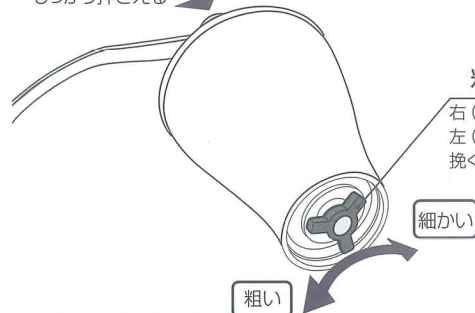
HARIO

コーヒー粉の粗さ調節方法

ハンドル中心をしっかり押さえ、調節つまみを回してください。

※調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。

しっかり押さえる



粗さ調節つまみ

右 (時計回り) に回すほど細かく、
左 (反時計回り) に回すほど粗く
挽く事が出来ます。

細かい

粗い

コーヒーを入れる器具に適した挽き方

粒度 (めやす)	器具	焙煎	1 杯分
細挽き (グラニュー糖程度)	水たてコーヒー器具	深煎り	10~12 g
	サイフォン	中煎り	
中細挽き/中挽き (グラニュー糖・ザラメの中間)	V60 透過ドリッパー		目盛り一杯 12 g 10~12 g
	ネルドリップ	やや深煎り ~ 深煎り	10~12 g
粗挽き (ザラメ程度)	ハリオール/カフェプレス		6~7 g
	プレス式コーヒーメーカー	中煎り~ やや深煎り	10~12 g

V60 透過ドリッパー 使用の際は、粗さを中細挽きに設定し、お好みの杯数マーク

1 (1~2杯) まで挽きますと、計量スプーンを使わずに使用することができます。

※コーヒー豆はいつも新鮮なものをご用意ください。

製品についてのお問い合わせ先

ハリオガラス株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3

フリーダイヤル：0120-39-8208

<http://www.hario.com/>

お取り扱い上の注意

⚠ **ハンドルを空回しや逆回転（左回し）させると、挽き臼を傷めますので絶対にしないでください。**

- ◆粗さ調節つまみを右に回転しすぎると、回転が重くなり故障の原因になることがあります。
- ◆ホッパー本体内の段差や、すき間に小さく割れた豆等が入り込み、コーヒー豆がスムーズに落ちずハンドルが空回りすることがあります。使用中、時々本体を軽くたたき、コーヒー豆を挽いてください。
- ◆長期間のご使用により、臼が磨耗して切れ味が落ちる場合があります。挽ける豆の量が著しく少なくなった時が製品のお取り替えの目安です。
- ◆危険ですのでハンドルを回す際は臼に指を入れないでください。
- ◆破損の原因となりますので、コーヒー豆以外にはご使用にならないでください。
- ◆セラミック製の臼を硬いものにぶつけたり、落としたりすると、臼がカケたり、割れたりする原因となりますのでご注意ください。

ご使用方法

- 少量の豆を入れて挽きながらコーヒー粉の粗さを調節してください。
(コーヒー豆の粗さ調節方法を参照してください。)

杯数表示の目安



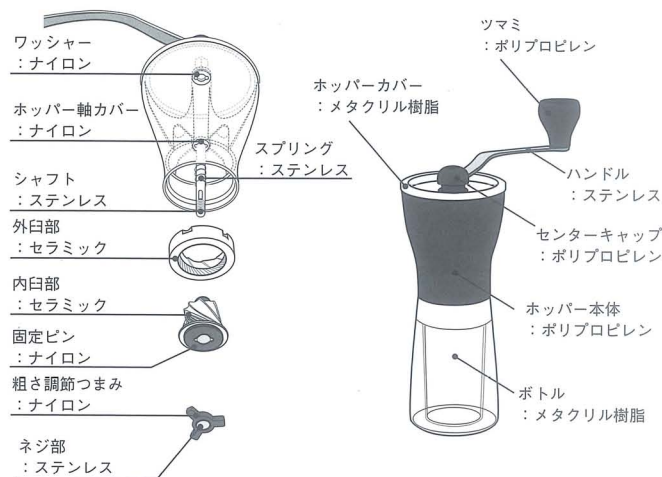
※挽き方、豆の種類によって異なります。

- コーヒー豆1~2杯分を本体ホッパーに入れてください。ティースプーンの場合、山盛り3杯が1杯分(約10~12g)です。
※この製品は1~2杯用です。2の杯数目盛り以上のコーヒー粉を挽きますと故障の原因となりますので、コーヒー豆を挽きすぎないようにご注意ください。

- 右図のように本体を手でしっかり持ち、ハンドルを時計回りにゆっくり回すと豆が挽けます。
※コーヒー豆を挽く際は必ずホッパーカバーを締めてご使用ください。



材質のご案内



お手入れの方法

◆臼の部分を分解してお手入れすることができます。分解する際、部品をなくさない様にご注意ください。

- 粗さ調節つまみを反時計回りに回して取り外します。※調節つまみを回す際には、必ずハンドルを取り付けて回してください。
- 粗さ調節つまみを外すと、内臼部、外臼部を取り出す事が出来るようになります。
- 臼にはコーヒーの油分が付着します。薄めた中性洗剤に浸け置きにし、十分にすすぎ洗いしてください。洗浄後は、完全に乾燥させてからご使用ください。

⚠ **本製品は食器洗い乾燥機や「家庭用漂白剤」のご使用はできません。使用しないでください。**

⚠ **お手入れの際は油を差したりしないでください**